JOYCREAM

LEMONBISCOTTO

GELATO JOYCREAM

Crema al limone con granella di biscotto al burro.Dalla consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di riferimento di -15°C.Ottima anche come farcitura per semifreddi.Scopri l'intero assortimento Joycream a disposizione.



MODALITÀ D'USO

Gelato

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011259

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Allergeni



Cereali



Uova



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

INFO

Dettagli
Crema al limone con granella di biscotto al burro. Dalla consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di riferimento di -15°C. Ottima anche come farcitura per semifreddi. Scopri l'intero assortimento Joycream a disposizione.

Descrizione
crema al gusto limone con granella di biscotto al burro, in grado di mantenere una consistenza cremosa anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denominazione
prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso
JOYCREAM LEMONBISCOTTO è ideale per la variegatura classica del gelato.
Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C, JOYCREAM LEMONBISCOTTO mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette; per questa applicazione JOYCREAM LEMONBISCOTTO raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.
AVVERTENZA: JOYCREAM LEMONBISCOTTO deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.